

# Será por recetas



## Galletas de nata con sirope de manzana

### Recetas de postres



4 Personas



50 Minutos



Enviada el 10/04/2012

### Ingredientes

- 300 g de harina integral
- 100 g de nata líquida
- 100 g de sirope o concentrado de manzana
- 2 huevos

### Elaboración

Esparcir la harina sobre una superficie limpia, dejando un hueco en el centro para verter los huevos, la nata y el sirope de manzana. Mezclar todos los ingredientes con la harina.

Seguidamente amasar, añadiendo pequeñas cantidades de agua, para que adquiriera una consistencia media.

Alisar la masa con un rodillo engrasado en aceite hasta conseguir una capa de ½ centímetro de grosor.

Dar forma a las galletas con moldes adecuados o sino con la boca de una vaso.

A continuación, cocerlas en el horno precalentado a 180 °C. Estarán listas cuando se hayan dorado.



Autor receta de Galletas de nata con sirope de manzana

Wasabi



Valoración 3/5



46 Recetas publicadas



Miembro desde 10/04/2012